



Montecastrillo Tinto

Ribera del Duero DO, Finca Torremilanos, Bodegas Peñalba Lopez

Un Ribera produit en biodynamie, signé Ricardo Peñalba

Description:

Les vignes appartiennent au domaine et sont vieilles de 15 à 25 ans. C'est à une altitude de 800-900 mètres qu'elles sont cultivées, taillées en Guyot et en cordon double. Les raisins sont vendangés à la main afin d'effectuer une première sélection des grappes sur le terrain. La fermentation est réalisée à partir de levures sauvages dans des cuves inox thermorégulées. Enfin, le vin est élevé quatre mois dans des fûts de chêne français et américains usagés.

Profil aromatique:

Pourpre dense avec des reflets violets. Mûres, prunes et cerises noires au nez joliment fruité. Une délicate note de genièvre et des arômes chauds d'épices accompagnent des baies noires. Palais velouté avec à nouveau beaucoup de fruits noirs et bleus, une certaine jeunesse en bouche avec une alternance agréable entre douceur envoûtante et un extrait doux-amer. Un plaisir jusqu'à la finale fruitée.

Accompagne idéalement:

Il accompagne idéalement les grillades, le cochon de lait et les boulettes de viande, mais également le poulet et diverses sortes de fromage.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: Espagne

Producteur: Finca Torremilanos

Élevage: 4 Mois en Barrique

Viticulture: Biodynamique. Certification bio: ES-ECO-016-CL

Vol. alcool: 14.5%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 97% Tempranillo, 2% Garnacha, 1% Cabernet Sauvignon

N° article: 0764021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Montecastrillo Tinto

Ribera del Duero DO
Finca Torremilanos

Herkunft: Espagne
Notation: Parker 90/100, Score 18/20
Cépage(s): 97% Tempranillo, 2% Garnacha, 1% Cabernet Sauvignon
A boire: À l'apogée
Weinbau: Biodynamique. Certification bio: ES-ECO-016-CL
Elevage: 4 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.